

Sohyun Jung

vergiss  
nicht  
das Salz  
auszuwaschen

eine kleine Reise in die koreanische Küche



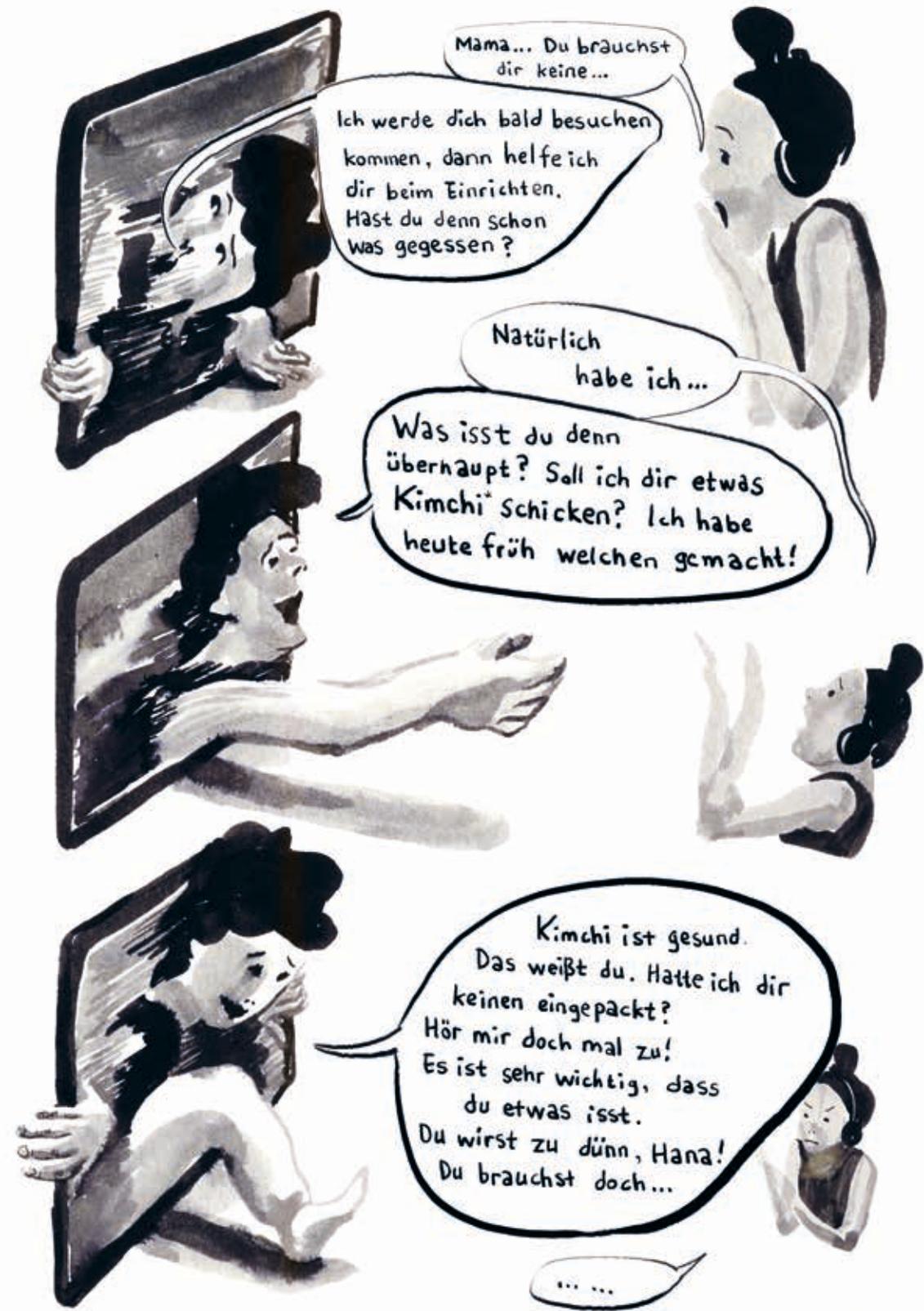


Hallo Mama... endlich!

Hana ~!!! Na ich kann es nicht glauben. Bist du wirklich in Deutschland? In Korea ist so schönes Wetter gerade! Dein Vater ist schon mit Hyunjun raus, shoppen. Er will sich ein neues Smartphone kaufen. Du solltest dir auch mal ein neues besorgen, damit kannst du mit den Emails schicken. Oder soll ich dir ein Smartphone kaufen? Oh, ist das dein Zimmer? Mein Gott! Hast du dein Gepäck immer noch nicht ausgepackt?

Meine arme kleine, schaffst du das denn? Der Raum sieht so leer und kalt aus...

Mama... Em



Mama... Du brauchst dir keine...

Ich werde dich bald besuchen kommen, dann helfe ich dir beim Einrichten. Hast du denn schon was gegessen?

Natürlich habe ich...

Was isst du denn überhaupt? Soll ich dir etwas Kimchi\* schicken? Ich habe heute früh welchen gemacht!

Kimchi ist gesund. Das weißt du. Hatte ich dir keinen eingepackt? Hör mir doch mal zu! Es ist sehr wichtig, dass du etwas isst. Du wirst zu dünn, Hana! Du brauchst doch...

...

\* koreanisches Nationalgericht





In Korea war Kimchi wie ein Teil meiner natürlichen Umgebung.



Ich habe nie so groß darüber nachgedacht. Man isst ihn zu jeder Mahlzeit. Morgens, mittags oder abends. Und nie fehlte er in unserem Kühlschrank.



Fertig-Kimchi wie dieser ist in Korea eigentlich verpönt.



Wahrscheinlich hat er mich gar nicht verstanden. Vielleicht ist er kein Koreaner.

Das ist aber teuer!

Wenn es dir zu teuer ist, warum machst du ihn nicht selbst?



Was willst du mir... Was ist das? Dieser weiße Dampf??

Das ist der Geist des Kimchi. In den Kimchi-Behältern reift der Kimchi und erhält seine geschmackliche Tiefe.

Viel wichtiger ist aber, dass er mit Liebe zubereitet wird. Mit Liebe für diejenigen, die ihn essen sollen.



Wer hat für dich immer Kimchi gemacht?



Schau in deiner Nähe!

# Würzpaste

1

\*Bitte achtet auf die jeweilige Lage und Richtung des Chinakohls in den einzelnen Schritten!



Chinakohl In Viertel schneiden.



In Salzwasser 5 Min. einlegen.



Anschließend reichlich Salz zwischen jedes Blatt streuen (besonders auf den wurzelnahen Bereich)  
Das restliche Salzwasser auf den Chinakohl gießen. Auf den Chinakohl ein schweres Gewicht legen.

Gekühlt etwa acht Stunden stehen lassen  
(Nach vier Stunden einmal den Chinakohl umdrehen)

2



Retibich Apfel Birne



In schmale Längsstreifen schneiden.

3



Frühlingszwiebeln



In schmale Längsstreifen schneiden.



Drei Mal waschen  
Salzwasser wegschütten.  
Frisches Wasser einfüllen.  
Gut waschen.



Wasser (eine Tasse) zum Kochen bringen. In der Zwischenzeit das Klebreismehl in einer Tasse Wasser auflösen und, wenn das Wasser kocht, unterrühren.

Getrocknetes Kelpblatt

Topf vom Herd nehmen und ein Kelpblatt hinein legen. Nach ca. 20 Minuten das Kelpblatt rausnehmen.

Klebreismehl

Im Mixer zerhackten Ingwer, Knoblauch, Gesalzene Garnelen und Fischsauce in den Topf mischen.



Ingwer

Knoblauch



Gesalzene Garnelen



Fischsauce



Abtropfen lassen bis die Blätter fast trocken sind. (etwa zwei Stunden)



Chilipulver

Gut mischen.

4



Würzpaste

Gut mischen.

In die „Würzpaste“ (siehe oben rechts) alle Zutaten (außer dem Chinakohl) hinzufügen. Die Würzpaste ist fertig.

5



Guten Appetit!

Die Würzpaste zwischen den Chinakohlblättern verteilen. Der Kimchi ist nun fertig und kann gleich genossen oder im Kühlschrank aufbewahrt werden.